

BEDIENUNGSANLEITUNG

PIZZA - TEIGFORMER

Gerät Type	» »	Artikelnummer Bestellnummer
Pizzateig Former 30cm	»	02600
Pizzateig Former 40cm		02601
Pizzateig Former 40cm quadratisch		02602

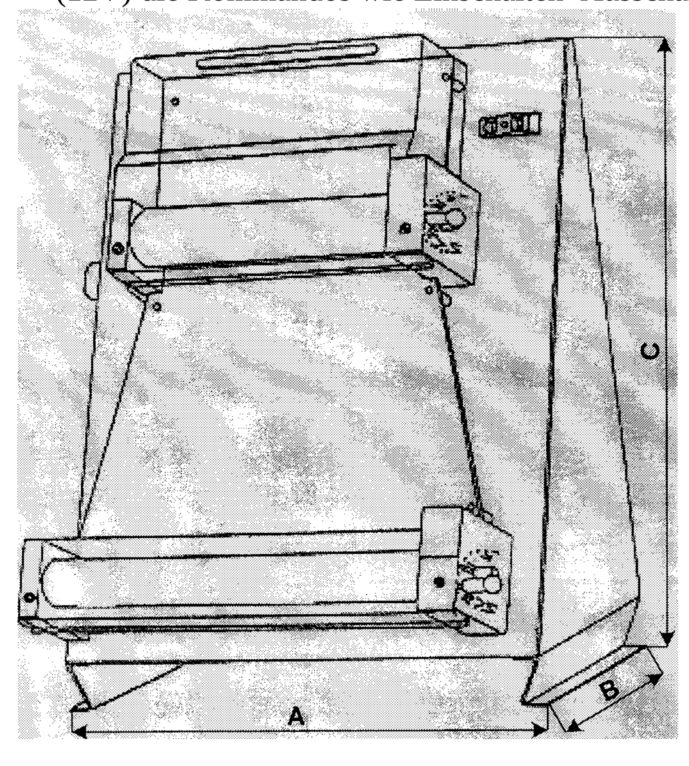
Inhaltsverzeichnis

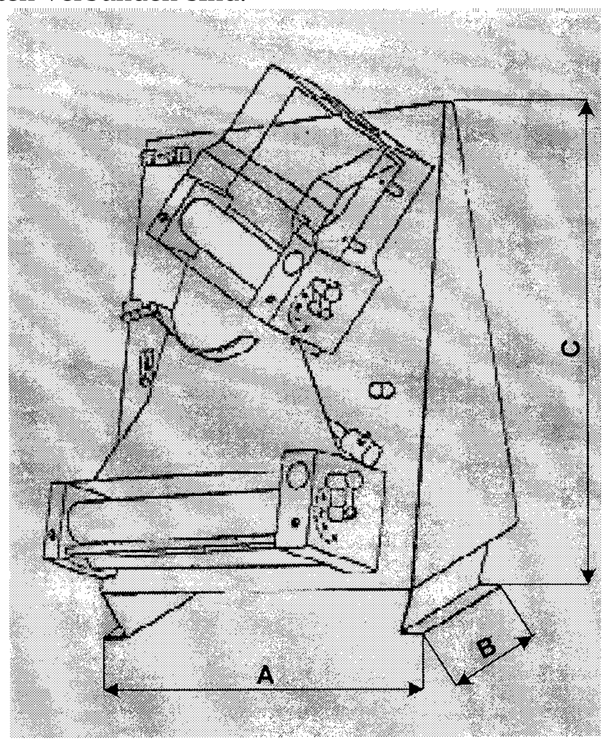
Vorwort

Herzlichen Glückwunsch
zu Ihrer Entscheidung für einen
IME Pizza - Teigformer.

DARSTELLUNG DER MASCHINE

Die Teigformmaschine ist zum ausschließlichen Nahrungsmittelgebrauch entworfen worden. Sie eignet sich zum Kaltwalzen von Teig zur Brot- und Kuchenzubereitung, um das Formen von Pizzen, Brot, Fladen, Törtchen usw. zu erleichtern, ohne dabei die Eigenschaften des Teiges zu verändern.
Jede Teigformmaschine (Bild 1, Bild 2) besteht aus: -
einem Stahlgehäuse,
- zwei Stahlrutschen,
- zwei Rollengruppen mit jeweiliger Schutzvorrichtung, die von Antriebsriemen bewegt werden - Elektromotor
- Steuerung durch eine vom Spannungsnetz gespeiste Karte (220V), an der mit Schwachspannung (12V) die Kommandos wie Einschalten- Ausschalten verbunden sind.



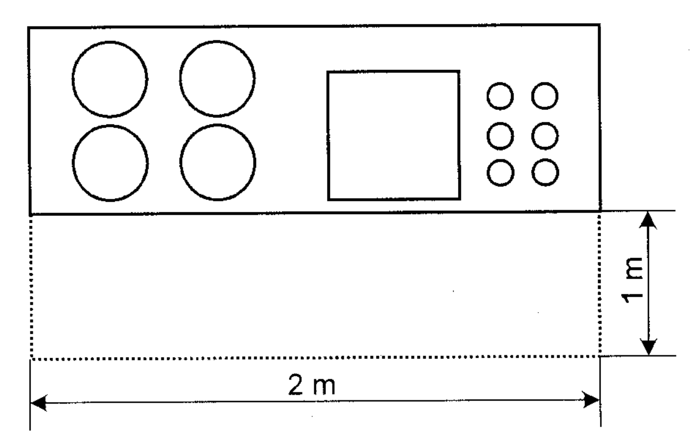


TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beschreibung			030	040	40^{2}
	A	mm	430	440	440
Größe der Maschine (Bild 1)	B	mm	430	550	550
	C	mm	640	740	680
Nettogewicht		kg.	31	38	41
Teiggewicht		gr.	80-210	210-700	220 - 1400
Lagertemperatur		°C	-20/ +50		
Betriebstemperatur		°C	0 / +50		
Motorkraft / 220-240V		kW	0,6	0,8	0,8
Stromaufnahme		A	2,5	3,4	3,4
Sicherungs-Befehle		mA	315	315	315
Sicherungs-Transformator		mA	100	100	100
Sicherungs-Motor		A	5	5	5
Speisung		V	220-240 / 50Hz		
Pizzadurchmesser		cm	14-29	26-40	28 - 40^{2}

ARBEITSBEREICH

Unter normalen Arbeitsbedingungen benötigt der Arbeiter den Platz wie in Bild 2.1 dargestellt, um die Maschine optimal nutzen zu können.



GEFAHREN

Die Maschine kann, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften im Elektro-, Mechanik- und Hygienebereich entspricht, Gefahren bergen, falls:
- sie unzweckmäßig benutzt wird,
- bei Beschädigung des Schutzes und der Sicherheitsvorrichtungen,
- bei Nichtbeachtung der Vorschriften zu Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

Wichtig!!

Sämtliche Arten von Installationen und Wartungen müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Wichtig: Vor Inbetriebnahme aufmerksam die Gebrauchsanweisung lesen.
Achtung: Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mechanische Teile, Feuer oder hygienische Fehler zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden:

A - Den Arbeitsplatz in Ordnung halten. Unordnung birgt Feuergefahr.

B - Die Umgebungsbedingungen beachten.
Die Maschine nicht in feuchten, nassen, ungenügend beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von entzündbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

C - Kinder und Unbefugte fernhalten.
Die Annäherung an die Maschine oder an den Arbeitsplatz untersagen.

D - Die Maschine nur im Bereich der Leistungsgrenze nutzen. Ohne Überlastung wird die Maschine sicherer und besser arbeiten.

E - Angemessene Kleidung.
Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Aus hygienischen Gründen Haarnetz und Handschuhe tragen.

F - Stromkabel schützen.
Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - Unsichere Positionen vermeiden.
Den zweckmäßigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

H - Höchste Aufmerksamkeit walten lassen.
Die Arbeit nicht außer Acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.
I - Den Netzstecker ziehen, nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umstellung der Maschine
J - Kontrollieren, dass die Maschine nicht beschädigt ist.
Vor Inbetriebnahme der Maschine die Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren. Sicherstellen, dass die beweglichen Türen nicht blockiert sind, keine Einzelteile beschädigt, und alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

Der Ort an dem die Maschine aufgestellt wird, sollte folgende Eigenschaften aufweisen:
- trocken,
- Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung,
- angemessene Belüftung und Beleuchtung, den gesetzl. Hygiene-und Sicherheitsvorschriften entsprechend.

Der Fußboden muss waagerecht und eben sein, um eine vollständige Säuberung zu ermöglichen.
Keine Gegenstände in der Nähe der Maschine aufstellen, die die natürliche Lüftung behindern könnten.

Wichtig!

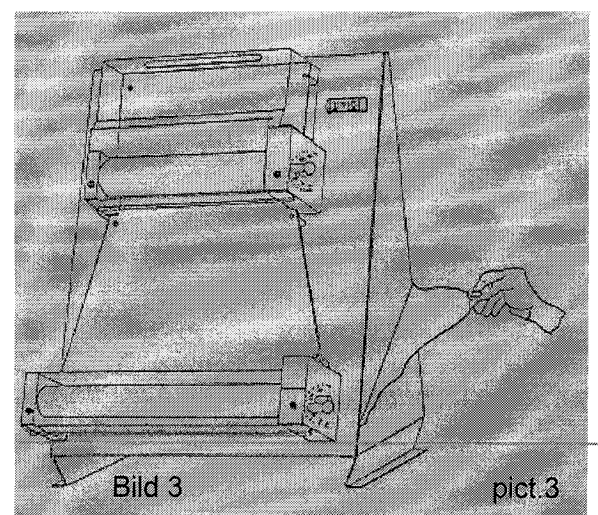
Das elektrische Netz muss den Normen oder Gesetzen der Europäischen Staaten entsprechen. Besonders erforderlich ist die Ausstattung mit einer geprüften Erdung.
Sicherstellen, dass die Spannungsfrequenz und -höhe der Anlage den Werten entspricht, die sowohl in den techn. Eigenschaften (1.2) stehen, als auch auf dem Typenschild hinten auf der Maschine angebracht sind.

INSTALLATION

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung geliefert. Nachdem die Verpackung der beiden Schutzvorrichtungen und der Maschine entfernt ist, folgendermaßen vorgehen:
- die Maschine in die vorgesehene Position bringen,
- Schutzfilm abziehen (Bild 3), keine Mittel verwenden, die die Oberfläche beschädigen,
- Die Maschine, Rutsche und die beiden Schutzvorrichtungen mit einem Schwamm oder Lappen und warmem Seifenwasser säubern. Mit klarem Wasser nachspülen. Mit einem trockenen, weichen Tuch nachreiben. Auf keinen Fall Stahlwolle, Scheuerpulver oder ätzende Substanzen verwenden, die die Oberfläche beschädigen, oder aus hygienischer Sicht beeinträchtigen.
- Die 2 Ringe zerschneiden, die die Stange und die kleine Waage blockieren (nur 030,40)

Mod. Ø 40: Bei der Montage der beiden Schutzvorrichtungen (Bild 10) wie folgt vorgehen: - die Schrauben E - F - M - N lösen
- die obere Schutzvorrichtung so positionieren, dass die Löcher E - F genau über den darunterliegenden sind
- die Schrauben bis zum Blockieren der Schutzvorrichtung anziehen
- auf die gleiche Art bei der Befestigung der unteren Schutzvorrichtung vorgehen.

Mod. Ø 30.40: Bei der Montage der oberen Rutsche und der 2 Schutzvorrichtungen müssen Sie folgendermaßen vorgehen (Bild 11).
- Die Rutsche so positionieren, dass die Löcher A, B, C genau mit den Abstandhaltern A, B, C übereinstimmen, und andrücken bis zur kompletten Ankopplung.
- die obere Schutzvorrichtung so positionieren, dass die Löcher D - E genau über den darunterliegenden sind
- die Schrauben bis zum Blockieren der Schutzvorrichtung anziehen
- auf die gleiche Art bei der Befestigung der unteren Schutzvorrichtung mit den Löchern R - S vorgehen.


Bild 3 pict.3

ELEKTROANSCHLUSS

Die Maschine wird durch ein Kabel an das elektrische Netz angeschlossen. An dieses Kabel muss ein Stecker 10:16A (Bild 4-5) montiert werden, der den Normen der EWG-Staaten entspricht und mit der Anschlussbuchse der Maschine verträglich ist. Zwischen Steckdose des Spannungsnetzes und Stecker keine Reduktions- oder Übergangsstecker verwenden.

AUFSTELLEN DER MASCHINE

Die Steckdose muss leicht und ohne Verschieben der Maschine erreichbar sein. Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, dass das Kabel (Bild 6) nicht gespannt ist. Außerdem darf die

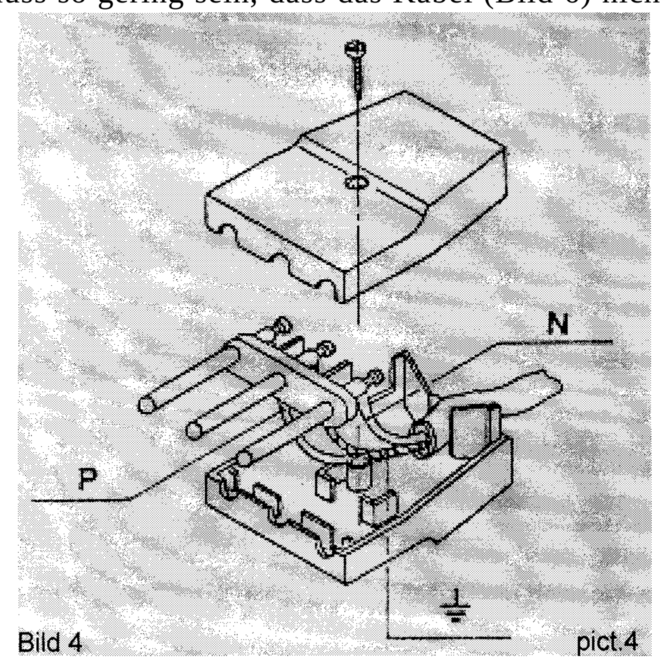


Bild 4 pict.4

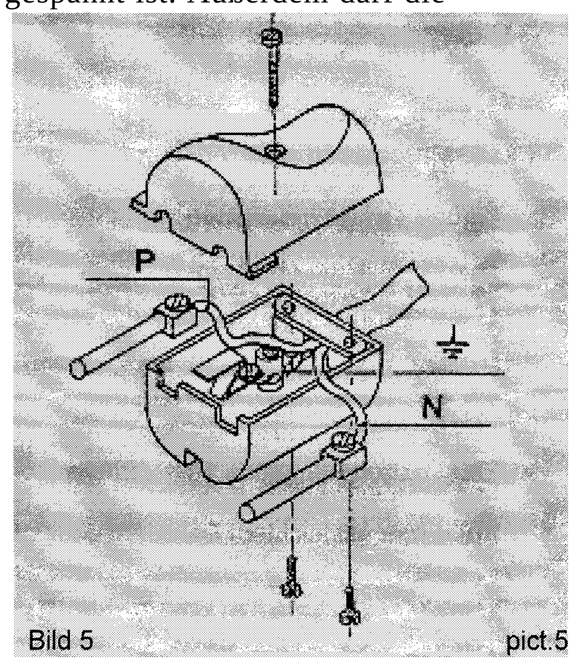


Bild 5 pict.5

Maschine nicht auf dem Kabel stehen.
Die Maschine ist mit folgenden Kommandovorrichtungen und Signallampen versehen:
Schwarzer Ein Aus Schalter

STEUEREINRICHTUNGEN

Einschalten: den schwarzen Schalter nach oben (Ein) drücken, die Maschine ist bereit.
Ausschalten:den schwarzen Schalter nach unten (aus) drücken.

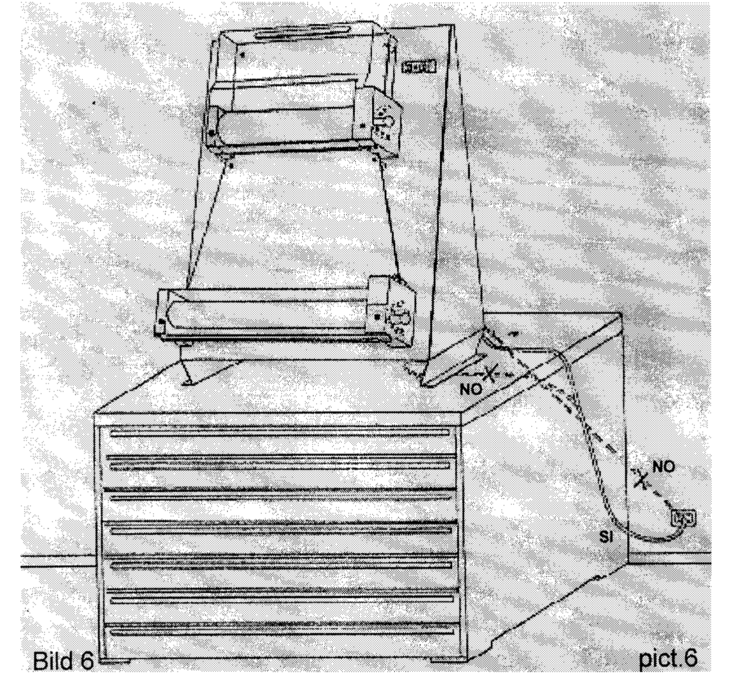
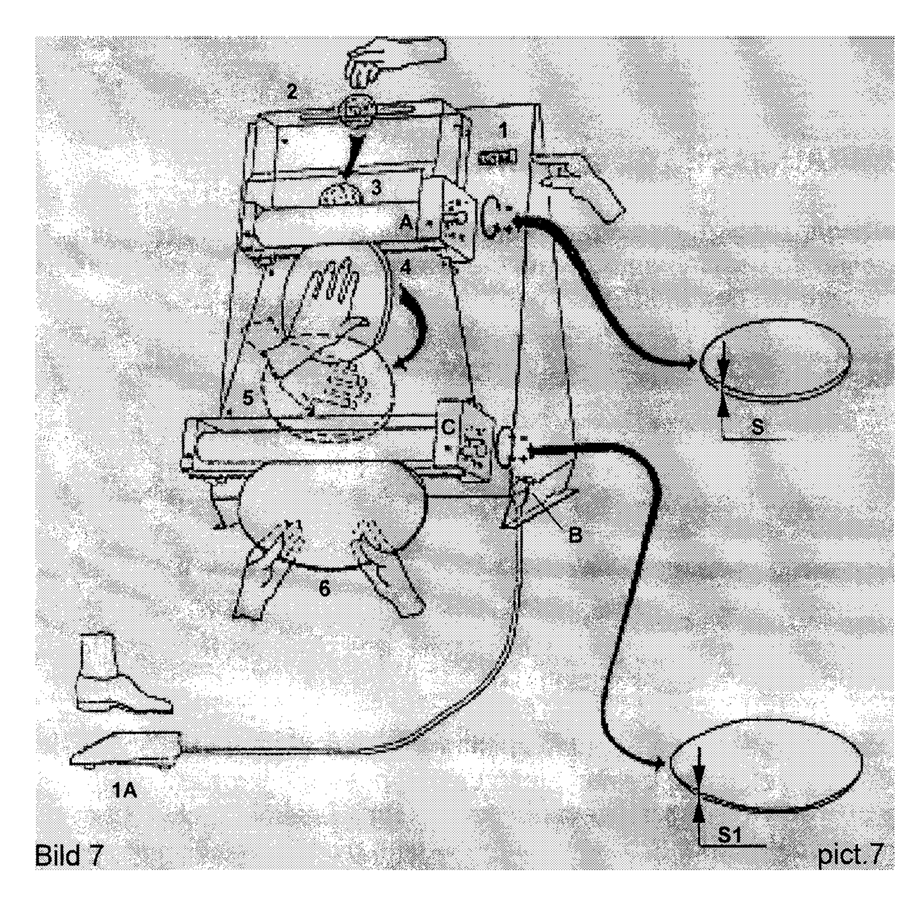
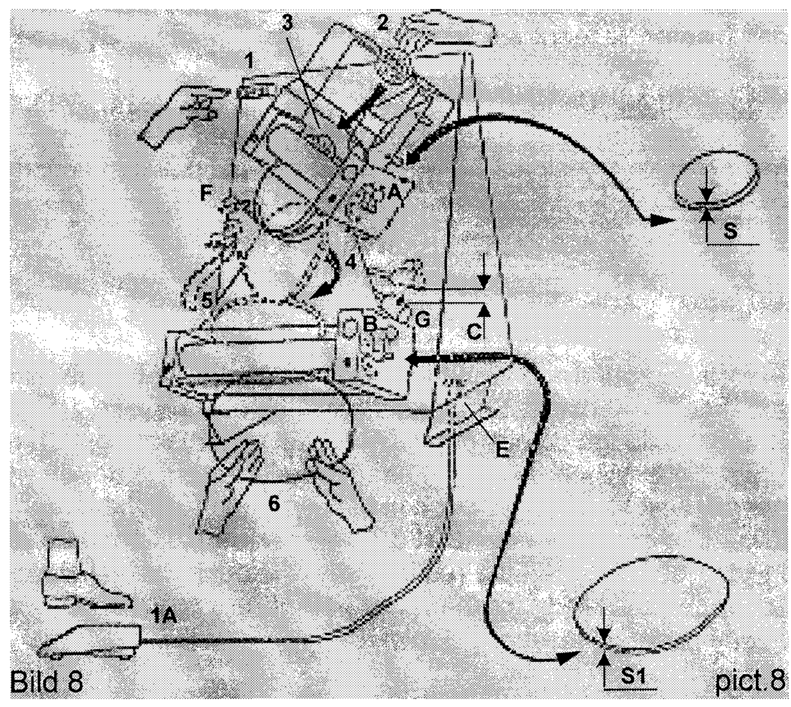


Bild 6 pict.6

WICHTIG!
Die Maschine für eine Minute leer laufen lassen, um ein gutes Funktionieren zu gewährleisten.





GEBRAUCH ZUM FORMEN DER SCHEIBEN

Nachdem die Maschine mit der schwarzen Taste eingeschaltet ist und die zwei Rollenpaare in Gang gesetzt sind, beginnt die Arbeitsphase.
Vor dem Einführen in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung 2, den leicht angemehlten und vorher aufgegangenen (4-6 Std.) Teigball an einer Stelle des Randes niederdrücken, um das Hineingleiten zwischen die oberen Rollen 3 zu vereinfachen. Nach diesem Durchlauf hat der Teig eine erste Reduzierung auf die Stärke S bekommen und eine ovale Form eingenommen.
Mod. Ø 40: Wenn der Durchlauf fast beendet ist, den Teig mit einer Hand abfangen (4) und schrittweise weiterlaufen lassen, bis zum kompletten Austritt. Nach Beendigung werden die Rollen blockiert. Danach den Teig um ca. 90° drehen und durch das untere Rollenpaar 5 durchlaufen lassen. Es kommt eine fast optimale Scheibe 6 heraus, welche mit der Hand nachzuformen ist (Bild 7).
Mod. Ø 30,40: Danach rutscht der Teig auf die kleine Waage und dreht sich um 90° quer (4), vorbereitend auf den nachfolgenden Durchlauf des unteren Rollenpaares 5, aus welchem eine fast optimale Scheibe 6 herauskommt, die mit der Hand nachzuformen ist (Bild 8).

GEBRAUCH ZUM FORMEN VON RECHTECKEN (Mod. Ø 40)

Unter der Maschine eine saubere Backform 6 (Bild 9) in ausreichender Größe positionieren. Die Maschine einschalten, die Rollen anlaufen lassen. Daraufhin in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung 2 den leicht eingemehlten und vorher aufgegangenen Teig (mind. 4-6 Std.) schieben. Den Rand leicht eindrücken, um das Hineingleiten zwischen das Rollenpaar 3 zu vereinfachen. Nach diesem Durchlauf hat der Teig eine Reduktion der Stärke S bekommen. Anschließend den Durchlauf durch die Rollen 5 starten, wodurch der Teig so geformt wird, dass er in die Backform 6 gelegt werden kann.

WICHTIG:
Die Maschine am Ende jeder Arbeitsphase ausschalten.

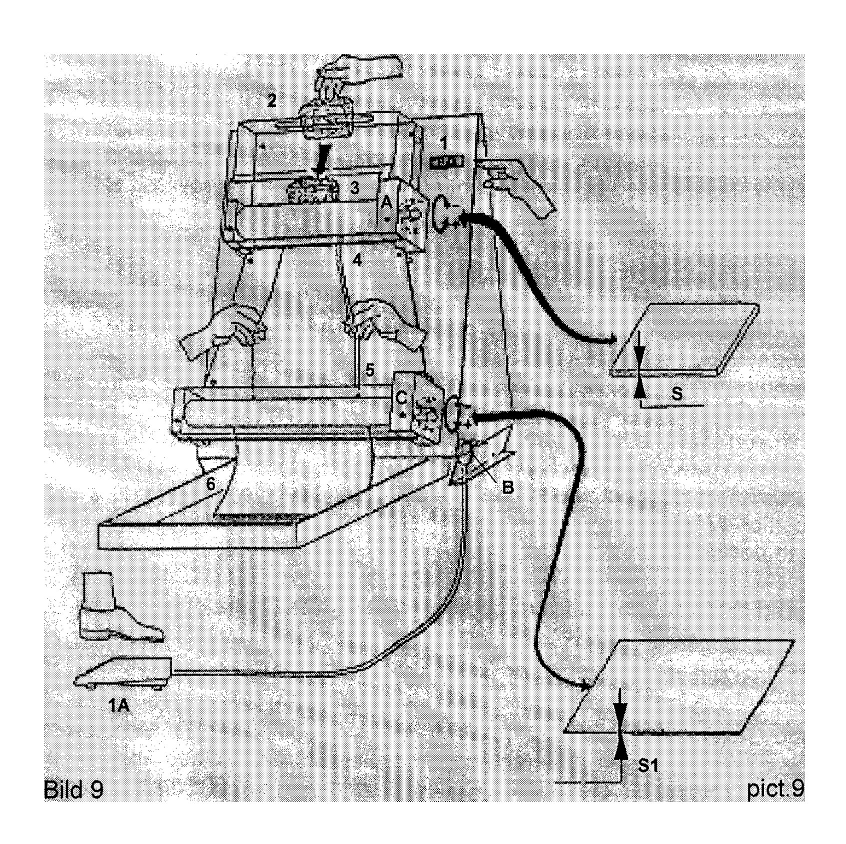


Bild 9 pict.9

Die empfohlenen Regulierungen haben rein hinweisenden Charakter, da sie für folgende Eigenschaften ausprobiert werden müssen: Beschaffenheit, Gewicht, Stärke, Größe und Form des Teiges.
Die Maschine wird mit passenden Regulierungen für Pizzen von mittlerem Gewicht ausgestattet.

REGULIERUNG DER TEIGSTÄRKE

WICHTIG:
Alle Regulierungen müssen mit abgeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Um die verschiedenen Bedürfnisse zu befriedigen, können bei der Maschine mehrere Teigstärken eingestellt werden. Drehen sie die Hebeln A - C (Bild 7), bzw. A - B (Bild 8) in die Positionen I - VI, dessen Freigabe durch Ziehen des schwarzen Knopfes erlangt wird. Wenn sie eine geringere Stärke (-) wollen, drehen sie im Uhrzeigersinn. Für eine größere Stärke (+) drehen sie gegen den Uhrzeigersinn. Um die besten Ergebnisse zu erhalten, empfiehlt es sich, die Regulierungen unterschiedlich einzustellen. z. B:
Hebel A in Position IV Hebel B
bzw. in Position II

ACHTUNG:
Um das Ausfransen des Teiges zu vermeiden, den Teig nur einmal durch die beiden Rollenpaare durchlaufen lassen.

FORMENREGULIERUNG (Mod. Ø 30,40)

Um eine runde Scheibe 6 (Bild 8) zu erhalten, ist es unabdingbar die Sensibilität der Waage (Arm G + kleine Waage F) dem unterschiedlichen Gewicht des Teiges anzugleichen, damit er sich vor dem Eintritt zwischen die unteren Rollen gleichmäßig um 90° dreht.

REGULIERUNG DER WAAGE

Mit dieser Regulierung wird die Geschwindigkeit des Teigdurchlaufes geregelt. Nach Lockerung der Blockierschraube kann man das Gegengewicht G entlang des Armes schieben, und dadurch die Waage eichen. z.B.
Starke Sensibilität: das Gegengewicht zum Arminneren verstellen. - Empfohlen für geringes Teiggewicht.
Geringe Sensibilität: das Gegengewicht nach außen verstellen. - Geeignet für hohes Gewicht

ACHTUNG:
Sicherstellen, dass sich die kleine Waage in Ruhestellung immer in oberer Position befindet.

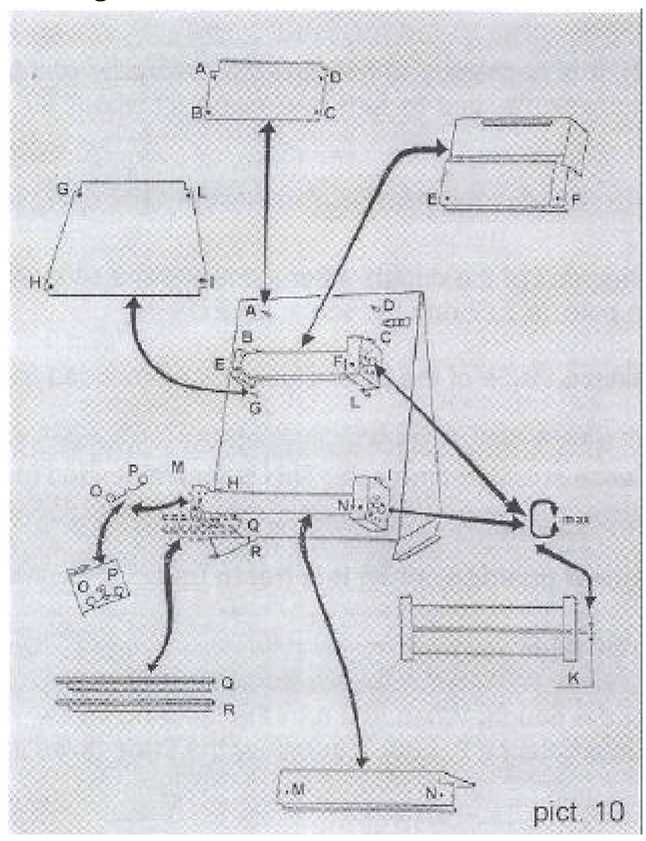
REGULIERUNG DER KLEINEN WAAGE

Diese Regulierung variiert die Drehgeschwindigkeit des Teiges. Durch das Drehen der Blockschaube ist es möglich, die Position des Gegengewichtes F der Sensibilität entsprechend zu verändern. Dies passiert durch Einrasten in eines der 3 Löcher. z.B.:
Starke Sensibilität - geringes Teiggewicht -> inneres Loch mittlere Sensibilität - mittleres Teiggewicht -> mittleres Loch geringe Sensibilität - hohes Teiggewicht -> äußeres Loch. Nach der Regulierung des Gegengewichts mit der Schraube wieder blockieren.

Achtung !
Vor jeglichen Wartungsarbeiten, einschließlich Reinigung, den Stecker ziehen.
Für den Fall, dass die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte man sich an den Hersteller wenden (siehe Kapitel 7).

REINIGUNG

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine, muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden. Mit Hilfe eines geeigneten Pinsels Mehl- und Teigreste entfernen. Die zwei Schutzvorrichtungen, die kleine Waage (030,40), und die zwei Rutschen aus ihrer Stellung (Bild 10,11) nehmen. Anschließend die zwei Federn N lösen, die Teigabstreifer P - Q herausziehen, und die Regulierhebeln in Position VI der größten Rollenöffnung K drehen.
Die Maschine und alle Einzelteile, auch die gelösten, mit einem Lappen oder Schwamm und Seifenwasser säubern. Metallschwämme, Scheuermittel oder ätzende Lösungsmittel vermeiden, die die Einzelteile angreifen oder aus hygienischer Sicht beeinträchtigen könnten. Mit klarem Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.



pict. 10

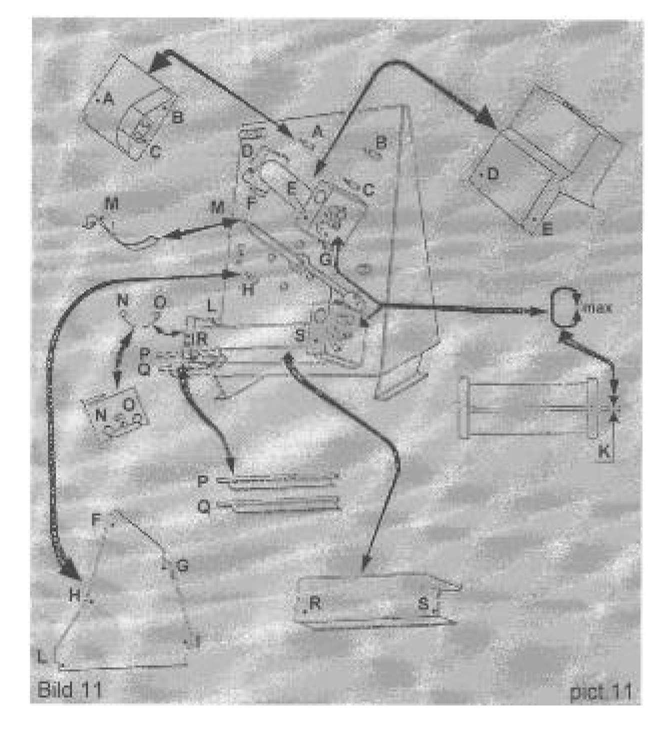
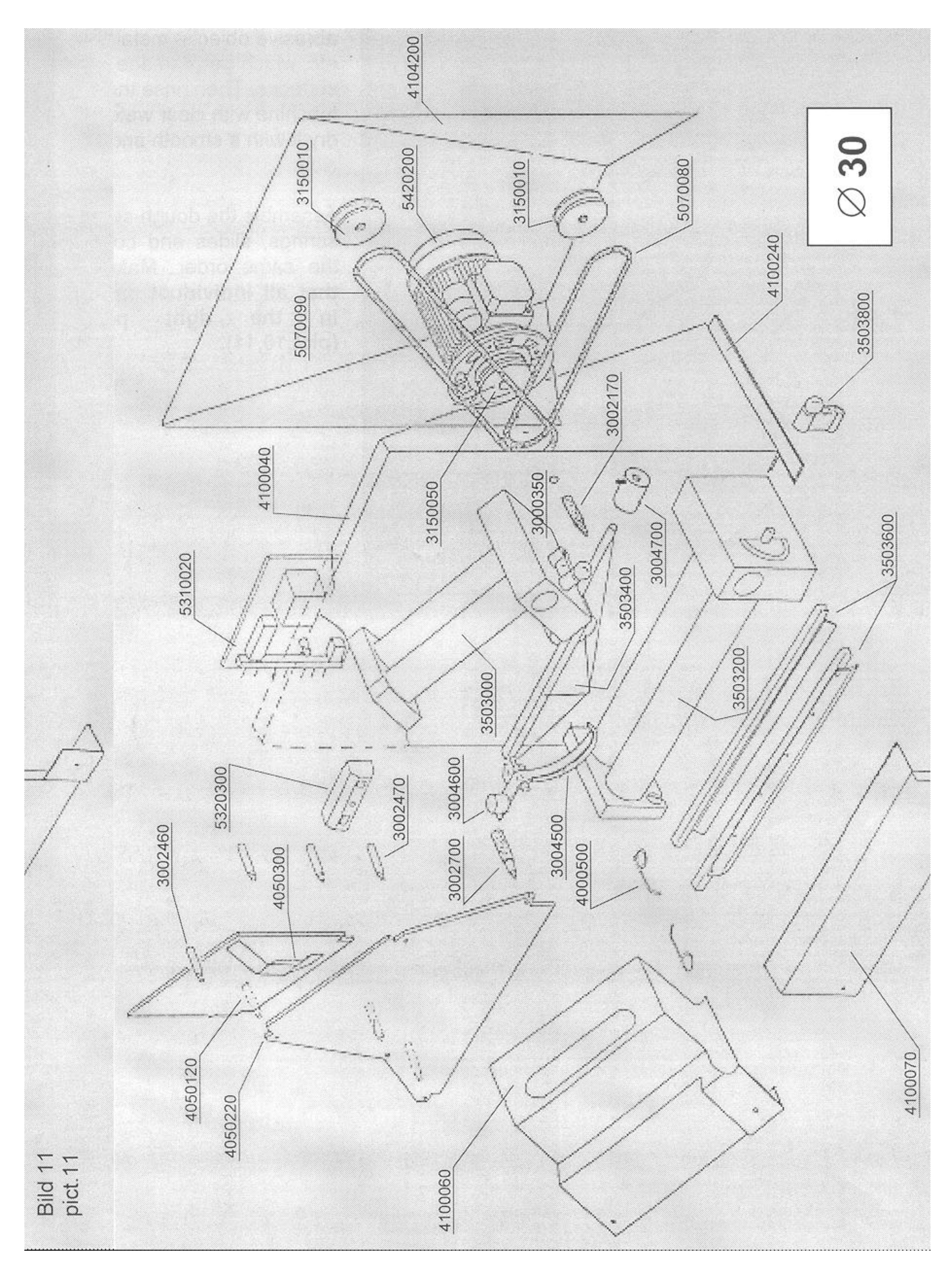


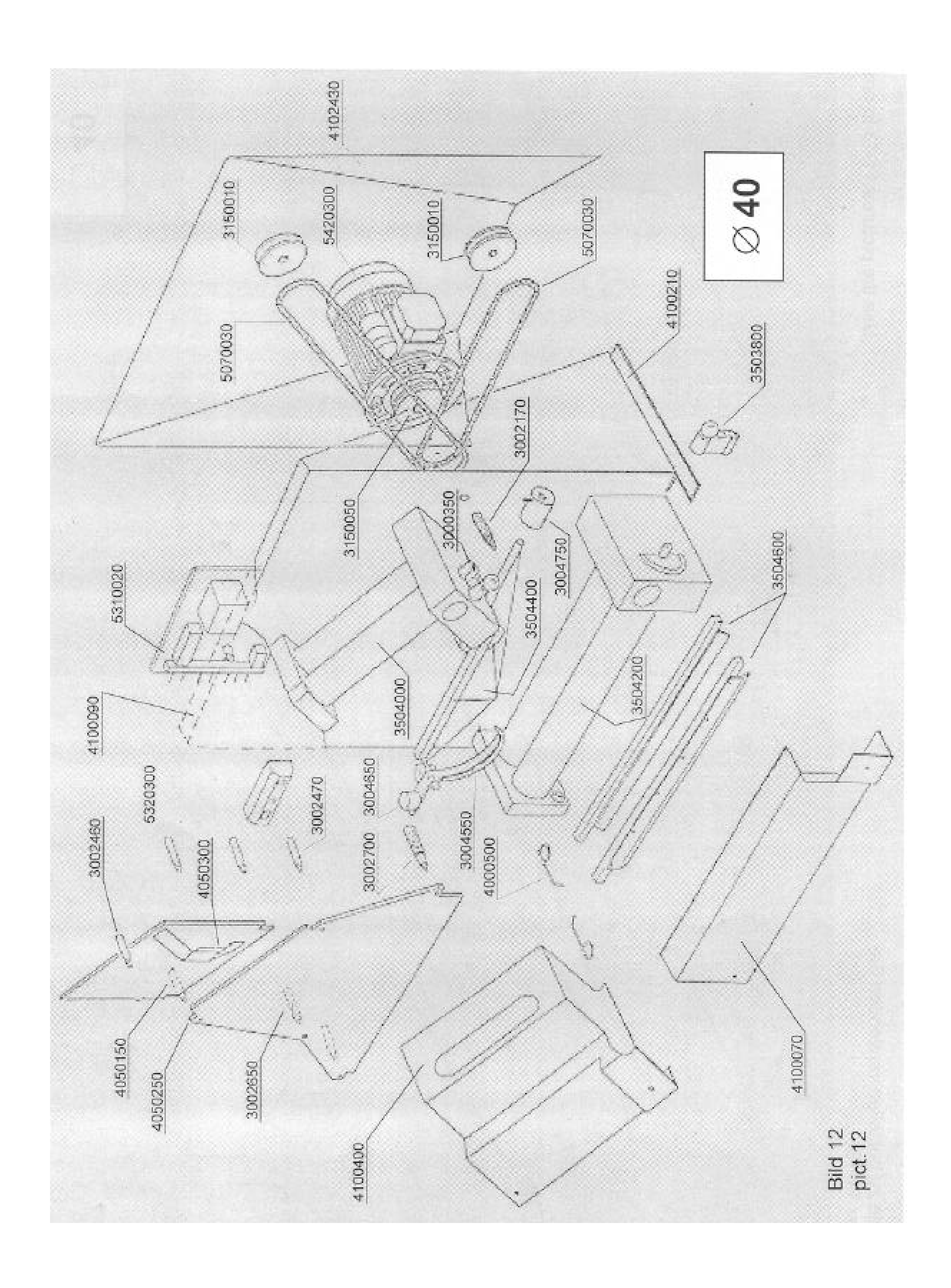
Bild 11 pict.11

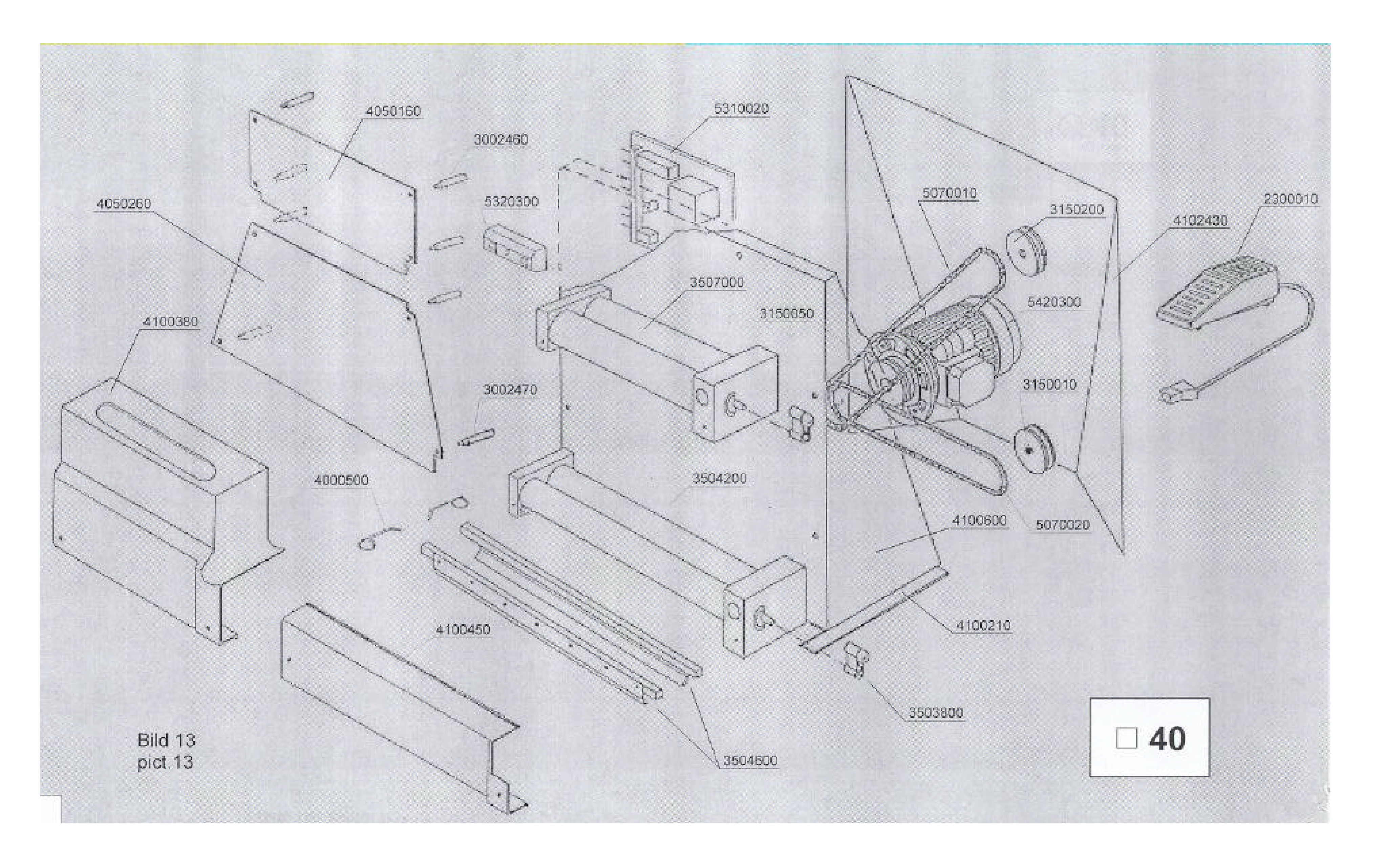
In derselben Reihenfolge die Teigabstreifer, Federn, Rutschen und die Schutzvorrichtung montieren. Sicherstellen dass sich alle Einzelteile in der richtigen Stellung befinden und befestigt sind (Bild 10,11).

ERSATZTEILE:

Um Ersatzteile zu bestellen verwenden Sie bitte die Bilder 11 bis 13




4102430
3150010
5420300
3150010
5070030
5070030
4100210
3503800
3002170
3150050
3000350
3004750
5310020
3504400
3504600
3504000
3504200
4100090
5320300
3002470
3004850
3002460
4050300
3002700
3004550
4000500
4050150
4050250
3002650
4100400
4100070
∅ 40
Bild 12
pict.12


4050160
5310020
3002460
4050260
5320300
5070010
3150200
2300010
4102430
3507000
3150050
5420300
4100380
3002470
3150010
4000500
3504200
4100600
5070020
4100450
4100210
3503800
3504800
□ 40
Bild 13
pict.13

Gewährleistung / Garantie

Firma	IME A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880070 Telefax (0662) 8800708
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Pizzateig Former Type.........
MASCHINEN-NR.	---
BAUJAHR	---
LIEFERDATUM	---

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen, sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!

2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“)

3.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

4.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.

5.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

6.) Benutzen Sei nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

7.) Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Speisen geeignet!

Störungsfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist; in diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.

Bei Nichtbefolgen dieser Anleitung lehnt der Hersteller jede Haftung ab! Er behält sich im Weiteren vor, das Produkt zu ändern, notwendige oder wichtige Anpassungen vorzunehmen, welche die Eigenschaften des Gerätes nicht verändern.